FIRINDAN YENİ ÇIKAN

40 TARİF

KOLEKSİYON KİTAPLAR

mutfak atölyesi

mutfak atölyesi



PASTIRMALI VE SİRKE SOSLU HİNDİ BUT

2 kişilik
Malzemeler:
1 hindi but
Zeytinyağı
10 ince dilim pastırma
1 büyük soğan
Dolgu için:
4 çorba kaşığı zeytinyağı
3 diş sarımsak
50 g çam fıstığı
1-2 dal biberiye
Karabiber
Tuz
Sos için:
4 çay kaşığı un
Sirke
Süslemek için:
3 bütün baş sarımsak

1 Fırını 180 derecede ısıtın. Hindi but etini yıkayın, ardından kağıt havluyla kurutun ve zeytinyağı ile yağlayıp tuz, karabiber ile tatlandırın.

2 Pastırmaları hindi budunun üzerine birbirlerini örtecek şekilde yayın. Biberiye yapraklarını pastırma dilimlerinin arasına rastgele gelecek şekilde serpiştirin.

3 1 büyük soğanı 8 dilime bölerek fırın kabının tabanına yerleştirin ve hindi budunu üzerine koyun. Üzerini yağlı kağıt ile hafif örtün ve önceden ısıtılmış 180 derece fırına alıp yaklaşık 30 dakika pişirin.

4 Hindiyi fırından çıkarıp üzerindeki kağıdı alın. Bütün baş sarımsakları enine kesip hindi etinin etrafına yerleştirin. Fırın ısısını 200 dereceye yükseltin ve eti tekrar fırına alıp 20-25 dakika daha pişirin (Pişip pişmediğini anlamak için bir bıçakla hindiyi delip, akan suyunun rengine bakarak anlayabilirsiniz. Akan su renksizse pişmiş, pembeyse fırınlamaya devam etmek gerekiyor demektir).

5 Pişen hindiyi fırından alıp üzerini folyo ile örterek servis tabağında dinlenmeye bırakın. Fırın tepsisindeki fazla suyu ve soğanları ayırın. Orta ateşe bir tencere koyarak ayırdığınız suya un ekleyerek 2 dakika kadar pişirin. Ardından sirke ekleyerek 2 dakika kadar daha pişirin. Gerekiyorsa tuz ve karabiberle tatlandırın. Hazırlanan sosu hindinin üzerine gezdirin ve dinlenmeye bırakın.



VEJETARYEN TART

4 kişilik
Malzemeler:
2 sap pırasa
40 g margarin
100 g mantar
Hindistan cevizi rendesi
2 tatlı kaşığı kekik
1 orta boy patates
100 g yeşil mercimek
100 g kestane
8 yemek kaşığı krema
4 yemek kaşığı kızılcık
1 yumurta
Hamur için:
200 g un
100 g margarin
8 yemek kaşığı süt

1 Pırasaları ve mantarları ince ince doğrayın. Isıttığınız tavada önce pırasaları hafifçe yağda çevirin, daha sonra mantar ve kekik de ekleyerek, mantarlar yumuşayıncaya kadar pişirin. Mantar su bırakırsa kenara alın. Bir kenarda da kestaneleri pişirmeye başlayın.

2 Patatesi rendeleyip tavaya ekleyin ve 2 dakika kadar pişirin. Daha sonra mercimek, krema ve pişen kestaneleri ince ince doğrayıp tavaya ekleyin. Bu şekilde 2 dakika pişirdikten sonra tavayı kenara alın ve kızılcıkları ekleyip karıştırın.

3 Hamuru hazırlamak için blendera bitkisel yağ ve unu koyun, 1 çay kaşığı tuz ekleyerek iyice karıştırın. Karışıma her defasında 1 kaşık olmak kaydıyla süt ekleyerek karıştırıp, hamur haline getirin.

4 Hafifçe unlanmış bir yüzeyde hamurun 1/4'ünü oklavayla açın ve tart kalıbı yardımıyla hamurdan 4 adet kapak kesin. Kesilen kapaklardan yıldız şekilli kesici yardımıyla her kapaktan 1 yıldız kesin. Kapak ve yıldızları streç filme sarın.

5 Pişirme kağıdından 4 adet şerit kesip, her tart kabını kağıda yapıştırmak için biraz yağ kullanın. Kalan hamuru 4 eşit parçaya bölerek ince açın ve tart kalıplarına yerleştirin. Hazırlanan iç malzemeyi de 4 eşit parçaya ayırarak tart hamurlarının içlerini doldurun ve kesilen kapaklarla üzerlerini kapatın. Bir çatal yardımıyla kapak ve tart hamurunu iyice kapatın. Üzerlerine ve yıldız şeklindeki parçalara yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında tartları ve kestiğiniz yıldız parçaları pişirin. Pişen yıldızlar, kekik ve kızılcık tanesi ile tartları süsleyip servis yapın.



LAHANA SARMA

4 kişilik

Malzemeler:

8 lahana yaprağı
600 g beyaz turp
100 g arpacık soğan
100 g ekmek içi
Tuz
Sert keçi peyniri
Kırmızı chili biber
Zeytinyağı

1 Turpu soyup rendeleyin ve hafif haşlayın. Daha sonra haşlanmış turpa, arpacık soğanları doğrayıp Arnavut biberleriyle zeytinyağında soteleyin.

2 Keçi peynirini ufalayıp 3 çorba kaşığı kadarını, ekmek içi ve tuz ile turplu karışımı karıştırın.

3 Lahana yapraklarını haşlayıp damarlı kısımlarını biraz ezin. Harcı yapraklara sarıp rulo yapın.

4 Zeytinyağı sürüp rendelenmiş parmesan serpilen fırın kabına ruloları yerleştirin. 220 derece fırında 6 dakika pişirin ve sıcak servis edin.





DOMATES VE ISPANAKLI YUMURTA

4 kişilik

Malzemeler:

100 g ıspanak

2 domates

1 çay kaşığı pul biber

4 yumurta

1 Fırını 200 derecede ısıtın. Ispanakları yıkadıktan sonra bir süzgece koyarak, kaynar suya batırıp yumuşamalarını sağlayın. Suyunu süzdüğünüz ıspanakları, 4 adet fırın güvecine pay edin. İri doğradığınız domatesleri ve pul biberi karıştırarak ıspanakların üzerine yayın.

2 Her güvecin ortasında yer açın. Yumurtaları açtığınız yerlere kırın. Yaklaşık 12-15 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



PATLICAN YATAĞINDA LEVREK

2 kişilik
Malzemeler:
2 levrek
2 patlıcan
1 su bardağı süt
1 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karabiber
10 g taze kaşar peyniri

1 Levreklerin kafa, deri ve kılçıklarını temizleyip fileto haline getirin. Patlıcanları közleyip soyun.

2 Beşamel sosu hazırlamak için tereyağını sos tenceresinde eritin. Unu, bir çırpıcı yardımıyla karıştırarak kavurun. Kavrulan una soğuk sütü azar azar ilave ederek topaklanmaması için sürekli karıştırın. Tuz ve karabiber ekleyin. Közlenen patlıcanları bir kapta ezerek beşamel sosla karıştırın. Kiremit bir kabın altına hazırladığınız sostan biraz koyup levrek filetoyu üzerine yerleştirin. Kalan sos ile filetoların üzerini kaplayın.

3 Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 20 dakika kadar pişirin. Fırından almadan 5 dakika önce üzerlerine kaşar peyniri rendesi ekleyip tekrar fırına sürün. Kaşar peynirler eriyip hafif kızarana kadar pişirmeye devam edin. Fırından alıp sıcak servis yapın.



PIZZA NAPOLI

4 kişilik
Malzemeler:
3.5 su bardağı un
1.5 su bardağı ılık su
1 yemek kaşığı instant maya
1 tatlı kaşığı şeker
5 yemek kaşığı zeytinyağı
2 top mozzarella
7-8 çeri domates
2 yemek kaşığı kapari
1 orta boy ton balığı
1 yemek kaşığı domates salçası
5-6 yaprak taze fesleğen
2 çay kaşığı kekik
3 çay kaşığı tuz

1 Ilık suyu yoğurma kabına alın. Maya ve şekeri ekleyip 5 dakika bekletin. Tuz ve zeytinyağı ekleyin. Unu azar azar ve eleyerek ilave edip 5 dakika yoğurun. Gerekirse un ekleyin. Üzerini örterek mayalanmaya bırakın.

2 Mozzarella ve domatesler yuvarlak olacak şekilde kesin. Kaparilerin fazla tuzunu almak için bir süre suda bekletin.

3 Pizza sosu için karıştırma kabına salça, yarım çay kaşığı tuz, 1 çay kaşığı kekik ve 3 yemek kaşığı zeytinyağını ekleyerek çırpın.

4 Hamuru unlanmış tezgahta elinizle bastırarak yuvarlak ve ince şekilde açın. Hazırlanan sosu üzerine gezdirin. Önce yuvarlak mozzarellaları, daha sonra domates ve diğer malzemeleri pizza hamurunun üzerine yayın. Hazırladığınız pizzayı, önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika kadar pişirin. Pizzayı fırından alıp kapari, fesleğen yaprakları, kekik ve zeytinyağıyla süsleyerek servis yapın.



DOMATES SOSLU TAGLIATELLE TURTA

6 kişilik
Malzemeler:
3 orta boy domates
350 g tagliatelle makarna
150 g dana jambon
100 g az tuzlu keçi peyniri
60 g sade galeta
30 gram parmesan peyniri
3 adet enginar
2 adet kereviz sapı
1 orta boy soğan
1 limon
Maydanoz
Sarımsak
Üzüm sirkesi
Tuz
Defne yaprağı
Tereyağı
Zeytinyağı
Karabiber

1 Enginarları ayıklayın. 10 cm sap bırakıp ikiye bölerek limonlu suya aktarın. Kereviz saplarını ayıklayıp jülyen kesin. Enginarları ortadan kesip ince doğrayın.

2 Kapaklı bir tavaya ince doğradığınız enginar ve jülyen doğradığınız kereviz saplarını aktarın. Tavaya yarım çay bardağı sirke, 1 su bardağı su, 4 çorba kaşığı zeytinyağı, bir tutam tuz, karabiber ve kabuklu 2 diş sarımsak ilave ederek, orta ateşte 20 dakika tavanın kapağı kapalı olarak pişirin. Sarımsağı çıkartıp tavanın kapağını kapatın ve ayrı bir yere alın.

3 Sos için ayrı bir tencerede ince doğranmış soğanı 1 çorba kaşığı zeytinyağıyla 3 dakika soteleyin. Domateslerin kabuklarını soyup iri küpler halinde doğrayın ve soğana ekleyin. Daha sonra 1 su bardağı su, tuz ve maydanoz ekleyerek tatlandırın. 23 cm çaplı kelepçeli kek kalıbına tereyağı sürüp pişirme kağıdıyla kaplayın ve tekrar tereyağı sürün.

4 Galetaları ufalayarak, yanlarına ve tabanına yayın. Makarnayı dişe gelecek şekilde haşlayıp süzün. Sebzeleri pişirdiğiniz tavaya makarnayı aktarın. Ardından domates sosunu ekleyip karıştırın.

5 Ayrı bir tavada küp kesilmiş jambonu zeytinyağı ve defne yaprağıyla soteleyin ve makarnanın içine aktarın. Parmesan ile tatlandırın. Kalıbın içine makarnalı karışımı aktarın. Üzerine keçi peynirini ufalayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 30 dakika pişirin. Servis tabağına alıp sıcak servis yapın.



HARDALLI KUZU SIRT

6 kişilik
Malzemeler:
1.5 kg kuzu sırt eti
4 orta boy elma
6 arpacık soğan
2 havuç
2 kereviz sapı
1 küçük kavanoz dijon hardalı
Sirke
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

1 Bir tutam tuz ve karabiberle kuzu sırt etini tatlandırdıktan sonra hardal sürün ve ısıya dayanıklı fırın kabını yağladıktan sonra kuzu sırt etini içine yerleştirin. Üzerini yağlı kağıt ile kapatıp önceden ısıtılmış 180 derece fırında 40 dakika kadar pişirin.

2 Fırın kabına yuvarlak kesilmiş havuç, kereviz sapı, elma, arpacık soğan ve yarım çay bardağı sirkeyi ekleyip, 25 dakika daha aynı derecede üzeri açık pişirin. Fırından çıkarttıktan sonra üzerine bir tutam tuz serpin. Servis tabağına elmaları, sebzeleri ve kuzu sırt etini aktarıp sıcak olarak servis yapın.



LIGURIA USULÜ ÇİPURA

1 kişilik
Malzemeler:
1 büyük boy çipura
2 orta boy kabak
Yarım su bardağı galeta unu
3-4 dal maydanoz
3-4 dal fesleğen
3-4 dal mercanköşk
6 diş sarımsak
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

1 Çipuranın içini ve pullarını temizleyip yıkayın. Bir tarafına 4-5 adet çapraz kesik atın.

2 Kabakları yuvarlak doğradıktan sonra ısıya dayanıklı fırın kabına yayın ve üzerine zeytinyağı gezdirin. Balığın kesikli tarafı dışa bakacak şekilde fırın kabına yerleştirin.

3 Maydanoz, fesleğen ve mercanköşkünü ince ince doğrayın. Sarımsak, tuz ve karabiberle karıştırarak balığı bu karışımla tatlandırın.

4 Balığın üzerini galeta unuyla kaplayıp, zeytinyağı gezdirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 25 dakika pişirin. Fırından çıkarıp sıcak servis yapın.



PAPAZ YAHNİSİ

6 kişilik
Malzemeler:
1 kg dana kuşbaşı
25-30 arpacık soğan
10 diş sarımsak
Tuz
Karabiber
Kimyon
1.5 su bardağı su
5 çorba kaşığı sirke
15O g tereyağı
Hamuru için:
1 su bardağı un
Su

1 Etleri yıkayıp, toprak bir tencerenin dibine dizin. Arpacık soğanları, diş sarımsakları, tuzu, biberi ve kimyonu etin üzerine ekleyin. 1.5 bardak suyu koyup, sirkeyi gezdirin. Tencerenin kapağını kapatın.

2 Ayrı bir kapta unu yeteri kadar su ile karıştırarak hamur yapın. Bu hamuru kapağın tencereyle birleştiği kısmın çevresine sıvayın. Buhar sızmasını engellemek için hamurun üzerini yağlı fırın kağıdıyla kapatın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 1.5 saat kadar pişirin. Yahniyi fırından alıp birkaç dakika dinlenmeye bırakın. Hamurunu kırarak tencerenin kapağını açın ve sıcak servis yapın.



PİLİÇ TOPKAPI

4 kişilik
Malzemeler:
4 büyük tavuk budu
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
Tuz
İç pilav için:
1 su bardağı pirinç
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık
1 yemek kaşığı kuş üzümü
1 orta boy soğan
1 çay kaşığı yenibahar
1 çay kaşığı nane
1 çay kaşığı karabiber
1 su bardağı su
Zeytinyağı
Tuz

1 Geniş bir kabın içinde yarım çay bardağı zeytinyağını, 1 çay kaşığı karabiber, kırmızı biber ve tuz ile karıştırın. Kemiğinden ayrılmış ve açılmış tavuk butlarını yayvan bir kapta terbiye edin.

2 Derin bir kapta pirinci 15-20 dakika suda bekletin. Bir tavaya zeytinyağı ekleyip 1 yemek kaşığı dolmalık fıstığı kavurun. Soğanları da küp küp doğrayıp, pembeleşinceye kadar kavurun.

3 Önceden ıslattığınız pirincin suyunu süzüp tavaya ilave edin ve 5 dakika daha kavurun. Daha sonra karabiber, nane, yenibahar, kuş üzümü ve tuzu ekleyin.

4 1 bardak su ekleyip ocağın altını kısın. Suyunu çekene kadar pişirin ve demlenmeye bırakın. 1 tane açılmış tavuk budunu, derisi aşağıya bakacak şekilde ısıya dayanıklı fırın kabına serin.

5 İç pilavı 4'e bölün ve bir parçasını koyun. Tavuğu kenarlarından tutarak bohça şekline getirin ve kürdanlarla tutturun. Ters çevirip tepsiye yerleştirin.

6 1 çay bardağı suyun içine yarım yemek kaşığı domates salçasını ekleyin. Yarım çay bardağı zeytinyağı da döküp karıştırın. Salçalı sosu tavukların üzerine dökün.

7 Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 30-35 dakika kadar pişirin. Sıcak servis yapın.



KREP LAZANYA

4 kişilik

Malzemeler:

Krep hamuru için:

2 yumurta
2 su bardağı süt
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 su bardağı un
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz

Beşamel sos için:

2 yemek kaşığı tereyağı
2 yemek kaşığı un
1.5 su bardağı süt
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tutam muskat cevizi rendesi

Kıymalı iç harç için:

250 g dana kıyma
2 domates
1 yemek kaşığı biber salçası
4 küçük soğan
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
2 diş sarımsak
100 g kaşar peyniri

1 Yumurta, süt ve zeytinyağını bir kabın içinde karıştırın. Unu ve diğer malzemeleri ilave edin ve çırpma teliyle çırpın. Buzdolabında 30 dakika dinlendirin.

2 Dinlenen krep hamurundan ısınmış ve hafif yağlanmış tavaya birer kepçe alarak yayın. Her iki yüzünü de pişirin.

3 Bir sos tenceresine tereyağını eritin ve unu kokusu çıkana kadar hafif kavurun. Çırpma teliyle çırparak sütü ilave edin. Baharatları da ekleyip karıştırarak kıvam alana kadar pişirin. Kıvamına gelince ocaktan alın ve dinlendirin.

4 Tereyağını eritip ince doğranmış soğanları ve sarımsakları soteleyin. Kıymayı ilave edin ve suyunu salıp geri çekinceye kadar pişirin. Tuz, karabiber, domates salçası ve domates rendesini ilave edip birkaç dakika daha pişirip ocaktan alın.

5 Isıya dayanıklı cam kabın tabanına 2-3 kaşık beşamel sos yayın. Krepleri kaba uygun şekilde kesin ve beşamel sosun üzerine krepi yerleştirin.

6 Hazırladığınız kıymalı harçtan bir miktar krepin üzerine yayın ve üzerine bir miktar beşamel sos ilave edip diğer bir kreple üzerini kapatın. Kıymalı harç ve sosunuz bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. En son koyduğunuz krepin üzerine beşamel sos ve kaşar peynirini ilave edin. Peynirler eriyene kadar pişirin. Sıcak servis yapın.



SOSİSLİ BROKOLİLİ MISIR UNLU TART

4 kişilik
Malzemeler:
1 litre sebze suyu
200 g mısır unu
50 g rendelenmiş parmesan peyniri
140 g brokoli
200 g rendelenmiş mozzarella peyniri
100 g kurutulmuş domates
1 diş sarımsak
4 sosis

1 Fırını 190 derecede ısıtın. Geniş bir tencerede sebze suyunu kaynatın, mısır ununu yavaş yavaş ilave edin. Mısır unu, sebze suyunu tamamen çekene kadar sürekli karıştırın.

2 Ateşten aldığınız karışıma 1 yemek kaşığı parmesan peynirini ilave edin ve karıştırın. Hazırladığınız karışımı, fırın kağıdı serdiğiniz tepsiye 2-3 cm kalınlığında yayın.

3 Saplarını ayıkladığınız brokolileri, yaklaşık 5 dakika tuzlu suda haşlayın. Ardından süzerek, soğuk sudan geçirin.

4 Mozzarella ve parmesan peynirinin geri kalanını mısır unlu karışımın üzerine serpiştirin. Ardından doğradığınız domates, sarımsak ve sosisleri, haşladığınız brokoliler ile birlikte tart hamurunun üzerine sırasıyla yayın. Sosisler kızarana ve tartın kenarları kıtırlaşana kadar yaklaşık 20 dakika pişirip sıcak servis yapın.



KÖZLENMİŞ BİBERLİ PEYNİRLİ TAVUK

4 kişilik
Malzemeler:
2 yemek kaşığı acı biber sosu
1 yemek kaşığı sirke
500 g kemiksiz tavuk kalça
500 g közlenmiş biber
2 kırmızı soğan
100 g beyaz peynir
50 g kavrulmuş çam fıstığı
200 g kuskus makarna

1 Fırını 200 derecede önceden ısıtın. Geniş bir kapta acı biber sosunu ve sirkeyi karıştırın. Üzerine tavukları ve 4'e böldüğünüz soğanları ekleyin.

2 Karışımı derin bir fırın kabına yayın ve ara sıra çevirerek 35 dakika fırınlayın. Pişmesine 10 dakika kala iri parçalara böldüğünüz biberleri ve peyniri ekleyin.

3 Fırından çıkarmadan hemen önce fıstıkları serpiştirin. Haşladığınız kuskus ile birlikte servis yapın.



SİMİT KEBABI

4-5 kişilik
Malzemeler:
500 g yağlı kıyma
1/2 su bardağı köftelik ince bulgur
1/2 su bardağı ılık su
1 soğan
3-4 diş sarımsak
1 tatlı kaşığı nane
1 tatlı kaşığı kırmızı biber
1 çay kaşığı karabiber
Pişirmek için:
Kebap çubukları

1 Bulguru bir kaba koyun, üzerine ılık suyu ilave ederek 10-15 dakika demlenmeye bırakın.

2 Kıymayı, baharatları, sarımsağı, çok ince doğradığınız soğanı ve tuzu bulgura ekleyip iyice yoğurun. Elde ettiğiniz karışımı 45 dakika dinlendirin.

3 Hazırladığınız köfte harcından ceviz büyüklüğünde parçalar alarak kebap şeklinde şişlere geçirin. Pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsinize şişlerinizi dizin. 200 derecede, yaklaşık 30 dakika pişirin ve sıcak olarak servis yapın.



TARHUN SOSLU LEVREK BALIĞI

2-3 kişilik
Malzemeler:
50 g oda sıcaklığında tereyağı
1 yemek kaşığı kıyılmış tarhun
2 limon
2 adet levrek
50 ml beyaz şarap ya da sirke
1 yemek kaşığı kapari
2 yemek kaşığı krema
Tuz
Karabiber

1 Fırını 200 dereceye ayarlayarak ısıtmaya başlayın. Küçük bir kasede tereyağı, tarhun ve rendeledikten sonra dilimlediğiniz 1 limonun kabuklarını ezin. Son olarak bir çimdik tuz ve karabiber ekleyerek karıştırın.

2 Balıkların üzerine çizikler atın ve derili tarafı üste gelecek şekilde fırın kabına alın. Hazırladığınız tereyağlı karışımı balıkların üzerine ve özellikle kesiklerin arasına gelecek şekilde yayın.

3 Halkalar halinde kestiğiniz 1 limonu balıkların üzerine yerleştirin. Son olarak sirkeyi balıkların üzerinde gezdirip fırına yerleştirin ve 15-20 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız balıkları servis tabağına alın ve soğumaması için üzerlerini alüminyum folyo ile kapatın.

4 Sosu hazırlamak için küçük bir sos tenceresine 2 yemek kaşığı su ilave edin. Ardından kaparileri ve kremayı ekleyin. Hazırladığınız sosu balıkların üzerine dökerek, yeşil salata veya haşlanmış patates ile servis yapın.



ÇİFTLİK USULÜ PÜRELİ İNCİK

6 kişilik
Malzemeler:
1 kg dana incik
2-4 yemek kaşığı ayçiçek yağı
200 g iç yağı
200 g arpacık soğan
2 adet kereviz sapı
3 yemek kaşığı un
2 tablet et bulyon
1 litre su
3 yemek kaşığı worcestershire sos
3 kekik dalı
3 defne yaprağı
2 havuç
Püre için:
1.5 kg patates
25 g tereyağı
100 g rendelenmiş kaşar peyniri
100 ml süt
1 tatlı kaşığı hardal

1 Bütün halde incikleri geniş bir tavada sıvı yağ ile kahverengileşinceye kadar kızartın. Ayrı bir kapta iç yağı, soyulmuş arpacık soğanları ve doğranmış kereviz saplarını ekleyerek 3 dakika yağda kavurun.

2 Kavrulan karışıma unu ekleyerek bütünleşmesini sağlayın. Et suyu tabletlerini karışımın üzerine ufalayarak 1 litre su ve worcestershire sosunu da ekleyerek yavaşça karıştırın. Baharatları ekleyin.

3 Dana etini de ilave ederek tencerenin kapağını kapatın ve kısık ateşte 1 saat kaynatın. Küçük küpler halinde doğradığınız havuçları da tencereye ekleyin. Tencerenin kapağı kapalı halde 1 saat daha kısık ateşte pişirin.

4 Soyduğunuz patatesleri yumuşayana kadar tuzlu suda haşlayın. Suyunu süzdükten sonra küçük küpler halinde doğrayıp derin bir kaba alın. Hardal, tereyağı, peynir, süt ve karabiberi ilave edip bir ezici yardımıyla patatesleri püre haline getirerek karıştırın.

5 Bir fırın kabına dana incikleri, püreyi, sebzeleri yerleştirin. Sosu da ekleyerek önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından alıp sıcak servis yapın.



TANDOORİ SOSLU TAVUK

4-6 kişilik
Malzemeler:
1 bütün tavuk
12 soğan
1 limon
Taze zencefil
400 g Hindistan cevizi sütü
Marinasyon için:
150 g yoğurt
1 yemek kaşığı rendelenmiş domates
1 tatlı kaşığı acı toz biber
1 tatlı kaşığı zerdeçal
1 tatlı kaşığı kişniş
1 tatlı kaşığı kimyon
1 tatlı kaşığı tarçın
6 diş sarımsak
Yarım parmak büyüklüğünde zencefil (Ezilmiş sarımsak ile robottan geçirin)
Tuz
Karabiber

1 Marinasyon malzemelerini 1 tatlı kaşığı tuz ve 1 tatlı kaşığı taze çekilmiş karabiber ile karıştırın. Tavuğu hazırladığınız sos ile iyice ovun. Tavuğu 2-3 saat buzdolabında dinlendirin.

2 Fırını 200 derecede ısıtın. İnce kıyılmış soğanları, ikiye böldüğünüz limonu ve kalın dilimlenmiş taze zencefili derin fırın kabına alın.

3 Tavuğu malzemelerin ortasına yerleştirin. Yaklaşık 1 saat 15 dakika fırında kızartın. Tavuk piştikten sonra servis kabına alarak üzerini alüminyum folyo ile kapatın. Fırın kabınızın içindeki zencefili atın. Kabın içindeki sosu, soğan ile birlikte robottan geçirin. Hindistan cevizi sütünü ekleyerek bir taşım kaynatın. Tavukla birlikte servis yapın.



LİMONLU PATATES VE REZENELİ DANA

4 kişilik
Malzemeler:
2 yemek kaşığı rezene tohumu
1 yemek kaşığı zeytinyağı
4 adet yağı alınmış dana biftek
1 soğan
2 diş sarımsak
750 g patates
2 adet limonun suyu

1 Rezene tohumlarını hafifçe ezin. Zeytinyağının yarısını ve tuzu, karabiber ile karıştırın. Biftekleri bu karışım ile ovun.

2 Fırını 200 dereceye ayarlayarak ısınmasını sağlayın. Kalan yağı sığ bir fırın tepsisine yayın. Tepsinin içerisine küp şeklinde doğradığınız soğan ve ince kesilmiş sarımsakları koyun ve fırında yumuşayana kadar yaklaşık 5 dakika pişirin.

3 Enine doğradığınız patatesleri de ekleyerek 5 dakika daha pişirin. Fırın tepsisine rezene tohumları, limon suyu ve 100 ml su ekleyin. Kabın üzerini alüminyum folyo ile kapatarak, tüm malzemeleri 35 dakika pişirin.

4 Tepsinin üzerini açın ve patateslerin üzerine etleri yerleştirin. Tekrar fırına verin ve etler dilediğiniz kıvama gelene kadar pişirin. Sıcak servis yapın.



AĞIR ATEŞTE ZENCEFİLLİ BİFTEK

6 kişilik
Malzemeler:
2-3 çorba kaşığı ayçiçek yağı
1.5 kg incik ya da döş
2 soğan
50 g zencefil
3 diş sarımsak
6 yıldız anason
1 çay kaşığı tane karabiber
100 g şeker
100 ml soya sosu
2 çorba kaşığı domates rendesi
600-700 ml su (Mümkünse et suyu)

1 Sıvı yağ ile yağladığınız tavada, büyük parçalara ayrılmış biftek parçalarını kahverengi olana dek soteleyin. Sotelenen eti başka bir kaba alın.

2 İri doğranmış soğan, taze zencefil ve sarımsakları robottan geçirerek püre haline getirin.

3 Sos için biftekleri sotelediğiniz tavadaki yağı kağıt peçete yardımıyla silin. Hazırladığınız püre karışımını tavaya alın ve püre kıvamını alması için su ilave ederek soteleyin. Ardından yıldız anason ve karabiber tanelerini de ekleyerek 1-2 dakika pişirin. Ardından şeker, soya sosu ve domates püresini ilave edip kenara alın.

4 Etleri derin bir tencereye alın ve üzerlerini geçecek şekilde su ilave edin. Hafif ateşte kaynama noktasına gelene kadar pişirin. Bu sırada fırını 160 derecede fanlı programda ısıtmaya başlayın.

5 Etleri yeniden derin bir fırın kabına suyu ile birlikte alarak, üzeri alüminyum folyo ile kapalı şekilde yaklaşık 2.5 saat pişirin.

6 Pişen etleri servis tabağına alın ve üzerlerine hazırladığınız sosu dökerek, sıcak şekilde servis yapın.



ÇEDAR PEYNİRLİ MAKARNA

4 kişilik
Malzemeler:
1 küçük boy balkabağı
2 çay kaşığı zeytinyağı
300 g makarna
50 g tereyağı
50 g un
1 çorba kaşığı hardal
500 ml süt
200 g rendelenmiş ya da küçük doğranmış çedar peyniri
50 g parmesan peyniri
Tuz
Karabiber

1 Fırını 200 derecede ısıtın. 2.5 cm boyutunda küp doğranmış balkabağını yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizip üzerine zeytinyağı, tuz ve karabiber gezdirin. Balkabakları yumuşayana kadar 15-20 dakika kadar pişirin. Bu sırada makarnayı haşlayın.

2 Tavada tereyağını eritin, üzerine un ve hardalı ekleyin. Ardından sütü yavaşça ve sürekli karıştırarak ilave edin.

3 Kabakları fırından alın, çedar ve parmesan peyniri0 ile birlikte robottan geçirerek püre haline getirin. Tuz ve karabiber ile tatlandırın. Püreyi, makarna ile derin bir kapta karıştırın. Fırın kabına alarak 15 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



SOSİS CASSOULET

4-6 kişilik

Malzemeler:

2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 soğan
2 havuç
4 diş sarımsak
4 domates
Bir avuç kıyılmış maydanoz
1 çorba kaşığı kekik
800 g haşlanmış kuru fasulye
300 ml sirke
12 kalın sosis
100 g bayat ekmek
Tuz
Karabiber

1 Bir çorba kaşığı zeytinyağını büyük bir tencerede kızdırın. Halka doğranmış soğanları, halka doğranmış havuçları, ezilmiş 3 diş sarımsağı, küp doğranmış domatesleri, maydanozu, kekiği, tuz ve karabiberi ekleyerek soteleyin. Hafif ateşte yaklaşık 5 dakika pişirin.

2 Fasulye, sirke ve 200 ml suyu karışıma ilave edin, kaynama noktasına geldiğinde 5 dakika kaynatın.

3 Fırınınızı fanlı olarak 180 derecede ısıtın. Büyük bir tavada kalan zeytinyağını ısıtın ve sosisleri kahverengileşinceye kadar pişirin.

4 Derin fırın kabının içerisini kalan sarımsak ile ovun. Fasulye karışımının yarısını kabın içerisine koyun. Sosisleri üzerine dizin ve en üste kalan fasulyeleri yayın. Kabın üzerini alüminyum folyo ile kapatın. 45 dakika boyunca fırında pişirin. Sıcak olarak servis yapın.




SICAK PATATESLER

4 kişilik
Malzemeler:
4 orta boy patates
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 yemek kaşığı tereyağı
1 büyük soğan
3 yemek kaşığı krema
200 g kaşar peyniri
1 demet maydanoz

1 Fırını 200 derecede ısıtın. Patatesleri yıkadıktan sonra çatal yardımı ile üzerlerinde delikler açın. Zeytinyağının yarısı, biraz tuz ve karabiber ile patatesleri ovun. Patatesleri, pişirme kağıdı serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirerek kabukları kıtır hale gelene kadar yaklaşık 1 saat 15 dakika pişirin.

2 Diğer tarafta; derin bir tavada kalan zeytinyağını ve tereyağının yarısını kızdırın. Çok ince doğranmış soğanları tavaya atın. Kısık ateşte yaklaşık 15-20 dakika kavurun.

3 Patatesleri uzunlamasına şekilde ortadan ikiye bölün. İkiye ayırdığınız patateslerin sadece kabuğu ve ince bir tabaka halinde patates kalacak şekilde içlerini boşaltın ve ayrı kaba ayırın. Patateslerin içlerini kalan tereyağı ile ezin. Üzerine krema, tuz ve karabiber ilave edin. Çok ince doğranmış soğan, rendelenmiş veya rondodan geçirilmiş peynirin yarısı ve ince kıyılmış maydanozun yarısını püreye ekleyin.

4 Patates kayıklarınızın içini hazırladığınız karışım ile doldurun. Kalan kaşarı ise üzerlerine serpiştirin. Patatesleri yeniden fırına vererek 10-15 dakika pişirin. Üzerlerini kıyılmış maydanoz ile süsleyerek sıcak servis yapın.



KABAKLI PAY

10 kişilik
Malzemeler:
500 g kabak
350 g un
250 g lor peyniri
1 diş sarımsak
5 g instant maya
200 ml ılık su
Taze kekik
Maydanoz
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

1 Un, maya, 10 ml zeytinyağı, bir çimdik tuz ve 200 ml suyu karıştırarak yoğurun. Hazırladığınız hamurdan 10 tane beze çıkarın ve üzeri örtülü şekilde 1 saat kenarda dinlendirin.

2 Yuvarlak kestiğiniz kabakları zeytinyağı, kabuğu soyulmuş sarımsak ve 1 dal kekik ile 5 dakika derin bir tavada soteleyin. Kabakları soğuduktan sonra tuz, karabiber ve bir avuç ince doğranmış maydanoz ile karıştırılmış lor peynirini ilave ederek karıştırın.

3 5 hamur bezesini 40 cm yuvarlaklar olacak şekilde açın. Zeytinyağı sürerek üst üste yerleştirin. Merdane yarımı ile açarak, yağladığınız 29 cm'lik turta kalıbına aktarın.

4 Üzerine harcı yayıp, aynı işlemi uyguladığınız diğer hamur ile kapatın. Kenarlarını kıvırıp zeytinyağı sürün. 190 derecelik önceden ısıtılmış fırında 1 saat pişirin.



KURU ÜZÜMLÜ VE SOĞANLI ROSTO

6 kişilik

Malzemeler:

1 dana rosto
(Yaklaşık 850 g)
4 tost ekmeği
3 beyaz soğan
1 yumurta
Kuru üzüm
Rendelenmiş
parmesan peyniri
8 yaprak fesleğen
8 dal taze biberiye
3 yaprak adaçayı
4 dal taze kekik
Bir tutam
maydanoz
Defne yaprağı
Zeytinyağı
Tuz
Karabiber

1 Yaprak fesleğen, biberiye, adaçayı, maydanoz ve kekiği doğrayın. Tost ekmeğini ufalayın ve rondodan geçirin. Üzerine tüm doğradığınız otları ve 50 g rendelenmiş parmesan peynirini ilave edip karıştırın.

2 Dana rostonun yağını ve derisini temizleyip içini açın. İçini ekmek ve ot karışımı ile doldurup rulo şeklinde sarın. Fırını 190 derecede önceden ısıtmaya başlayın.

3 Mutfak ipi yardımı ile iyice bağlayın, üzerine tuz ve karabiber serpin. Yağladığınız fırın tepsisine yerleştirin. Rostoyu yaklaşık 1 saat pişirdikten sonra sıcak olarak servis yapın.



MEZGİT SARMA

4 kişilik
Malzemeler:
8 mezgit fileto
150 g domates sosu
3 dilim tost ekmeği
40 g dolmalık fıstık
40 g kuru üzüm
Maydanoz
Mercanköşk
Zeytinyağı
Tuz
Kürdan

1 Tost ekmeklerinin içini, dolmalık fıstığı ve suda 15 dakika yumuşattığınız kuru üzümleri blenderdan geçirin. Üzerini 3 çorba kaşığı zeytinyağı, tuz ve ince doğranmış bir tutam maydanoz ile tatlandırın.

2 Hazırladığınız karışımın bir kısmını ayrı bir kaba alarak, kalanını balık dilimlerinin üzerine dökün. Balık dilimlerini rulo sararak, kürdan yardımı ile sabitleyin.

3 Balıkları derin fırın tepsisine yerleştirin. Domates sosunu üzerlerine dökün. Ayırdığınız kuru üzümlü karışımı, mercanköşk ve zeytinyağı ile tatlandırın.

4 Mezgit sarmayı, önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında 10 dakika pişirin. Fırından aldıktan sonra servis yapın.



İTALYAN USULÜ PİRİNÇLİ PATLICAN

4 kişilik
Malzemeler:
2 büyük patlıcan
4 domates
250 g basmati pirinci
1 soğan
8 dilim suda mozzarella peyniri
Tuz
Maydanoz
Nane
Zeytinyağı

1 Patlıcanları yıkayıp kurulayın ve kabuğunu soymadan boyuna ince dilimleyin. Tuzlu suda beklettikten sonra kağıt havlu üzerine alarak iyice kurutun. Izgara tavayı ısıtın ve bir fırça yardımıyla hafif yağlayın. Patlıcan dilimlerinin her iki yüzünü de hafif kızartın.

2 Domateslerin yarısını dilimleyin. Kalan yarısını da küp şeklinde doğrayın. Pirinci yıkayın ve süzün. 500 ml soğuk su, 1 çorba kaşığı zeytinyağı, doğranmış soğan, küp domates ile 6 dakika pişirip soğutun. İnce kıyılmış maydanoz, nane ve tuzu da ilave ederek karıştırın.

3 Kızarttığınız patlıcan dilimlerinin üzerine hazırladığınız domatesli pirinçten koyun ve rulo şeklinde sarın. Patlıcan dilimleri bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Bir fırın kabını yağlayıp, dilim kestiğiniz domatesleri yerleştirin. Domateslerin üzerine hazırladığınız rulo patlıcan sarmalarını yerleştirin.

4 En üste mozzarella dilimleri kesip yerleştirin ve önceden ısıtılmış 200 derece fırında peynirler eriyene kadar pişirin. Ilık servis yapın.




FIRINDA OTLU MANTAR GÜVECİ

2 kişilik
Malzemeler:
200 g mantar
8-10 dal dereotu
8-10 dal maydanoz
Nane
Kekik
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
Tuz
1 tatlı kaşığı tereyağı
Karabiber

1 Mantarları ince ince doğrayın. İki adet orta boy güvece paylaştırın. Üzerlerine tuz, karabiber ve tereyağını ekleyin.

2 Maydanoz ve dereotunu doğrayın. Rendelenmiş kaşar peyniri ile karıştırın. Peynirli ve otlu harcı mantarların üzerine yayın.

3 Önceden ısıtılmış 200 derece fırında üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra sıcak olarak servis yapın.



BAKLALI VE PIRASALI TURTA

4 kişilik
Malzemeler:
Hamur için:
150 g un
1 yumurta
Tereyağı
Tuz
İç dolgu için:
150 g iç bakla
80 g macar salam
3 yumurta
1 küçük dal pırasa
Rendelenmiş parmesan peyniri
Tereyağı
Tuz
Un

1 Hamur için bir kaba un, yumuşatılmış tereyağı, yumurta ve bir tutam tuz koyun. Üzerine 2 çorba kaşığı soğuk su ekleyin ve yoğurun.

2 Unladığınız tezgaha hamuru alarak, homojen bir karışım elde edene kadar yoğurmaya devam edin. Hamuru yuvarlayarak, üzerini örtün. Sıcak bir ortamda dinlendirin.

3 İç dolgu için yuvarlak kestiğiniz pırasayı, yarım çorba kaşığı tereyağı, tuz ve birkaç damla suyla birlikte yumuşayana kadar kısık ateşte pişirin.

4 2 yumurtayı yarım çorba kaşığı tereyağı ve bir tutam tuz ile krema kıvamına gelene kadar çırpıp dinlendirin. Diğer yanda salamı ince şeritler halinde doğrayın.

5 Hamuru ikiye kesip, her birini ilk olarak merdane ile ardından da elinizle açın. Hamurun birini, yağlayıp unladığınız 22 cm'lik kelepçeli kalıba aktarın.

6 Üzerine pırasa, iç bakla, doğranmış salam, çırpılmış yumurta ve 1 çorba kaşığı parmesan ekleyin. Diğer hamuru üzerine örtüp, kenarlarının açılmaması için sıkıca şekillendirerek kapatın. Çırpılmış yumurta sürüp, 180 derece fırında 35 dakika pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



KIYMALI KÖRİLİ KARNABAHAR

5-6 kişilik

Malzemeler:

1 orta boy karnabahar

4 diş sarımsak

4 su bardağı su

Sosu için:

1 litre süt

4 yemek kaşığı un

2 yumurta sarısı

1 çay kaşığı köri

1 çay kaşığı kişniş

250 g kavrulmuş kıyma

1 çay kaşığı tuz

Üzeri için:

200 g rendelenmiş kaşar peyniri

1 Karnabaharın yaprak ve sert kısımlarını alıp bol suda yıkayın. Ardından saplarından ayırarak çiçeklerini ayırın.

2 Temizlenen karnabaharların kokusunu gidermek için üzerini geçecek kadar su ve 4 diş sarımsak ekleyip yumuşayana kadar haşlayın.

3 Küçük bir sos tenceresine süt, yumurta sarısı ve unu alın. Çırpma teliyle hızlı bir şekilde çırpın. Sosu yüksek ateşte, fokurdayana kadar ara ara karıştırarak pişirin. İçine tuz, kişniş ve köri ekleyip karıştırın.

4 Haşlanmış karnabaharları, tereyağıyla yağladığınız fırın kabına alın. Karnabaharın içinden sarımsakları çıkartın. Kalan haşlama suyunu da fırın kabına aktarın.

5 Kavrulmuş kıymayı ve hazırladığınız körili sosu karnabaharın üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında yaklaşık 20 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız karnabaharın üzerine rendelenmiş kaşar peyniri serpin.

6 Yeniden fırına vererek, peynirler eriyene kadar pişirin. Sıcak olarak servis yapın.



SÜTLÜ PATATES

4 kişilik
Malzemeler:
3 patates
1.5 su bardağı süt
3/4 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı kekik
4 diş sarımsak
1 yemek kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 yemek kaşığı tereyağı
Üzeri için:
Rendelenmiş kaşar peyniri

1 Patateslerin kabuklarını soyun. Orta kalınlıkta dilimler elde edecek şekilde doğrayın. Bir kabın içine aktarın ve üzerine zeytinyağı, tuz, karabiber, rendelenmiş sarımsak ve baharatları ilave edin.

2 Fırın kabını tereyağı ile yağlayın. Patatesleri birbirlerinin üzerine gelecek şekilde dizin. 180 derecede önceden ısıtılmış fırına verin ve 10 dakika pişirin.

3 Ardından çıkarıp üzerine sütü dökün ve yeniden fırınlayın. Sütü ilave ettikten sonra yaklaşık 30-35 dakika kadar üzeri kızarana kadar pişirin. Sıcak servis yapın.



KAĞIT İÇİNDE KÖFTE

6 kişilik

Malzemeler:

Köfte için:

400 g kıyma
1 soğan
2 dilim bayat ekmek
1 diş sarımsak
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı kimyon

Garnitür için:

3 havuç
1/2 kg patates
200 g mantar
12 arpacık soğan
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı pul biber
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
1 dal taze biberiye
1 dal taze kekik

1 Soğanı blenderdan geçirerek suyunu sıkın. Aynı işlemi bayat ekmekler için de uygulayın.

2 Soğanı, ufalanmış ekmekleri, kıymayı ve baharatları bir kaba alarak yoğurun. Yuvarlak köfteler hazırlayın ve buzdolabında 20 dakika kadar dinlenmeye bırakın.

3 Havuçların ve patateslerin kabuklarını soyun. Havuçları iki parmak kalınlığında doğrayın ve patateslerle birlikte buharda 10 dakika pişirin. Haşlanmış sebzeleri derin bir kaba alın. Kabuklarını soyduğunuz soğanları ve mantarları ikiye kesip ekleyin. Üzerlerine rendelenmiş sarımsak, tuz ve baharatları gezdirip harmanlayın.

4 Dikdörtgen şeklinde kestiğiniz pişirme kağıtlarının içine köfte ve sebze karışımından eşit şekilde paylaştırın.

5 Her kağıdın içerisine yarım yemek kaşığı yağ ekleyip, kağıdın kenarlarını içine kıvırarak katlayın. Bu şekilde 6 porsiyon hazırlayın. Köfte ve sebze garnitürleri 40 dakika fırında pişirin. Fırından çıkartarak sıcak şekilde servis yapın.



MİNİ KUMPİRLER

12 adet

Malzemeler:

500 g küçük boy patates
1 su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri
1 çay kaşığı tuz
1 su bardağı mısır konservesi
2 adet sosis
1 su bardağı çekirdeksiz yeşil zeytin

Üzeri için:

1/2 su bardağı kaşar peynir

1 Patatesleri bir tencereye alın ve su ekleyip 20 dakika haşlayın. Patatesler haşlanırken sosisleri ve zeytinleri küçük küçük doğrayın.

2 Haşlanan patatesleri sıcakken soyup ezin. Kaşar peyniri ve tuzu, ezdiğiniz patateslerin üzerine ekleyerek karıştırın.

3 Kaşarlı patatesi hafifçe yağladığınız muffin kalıplarının yarısını dolduracak şekilde kalıplara paylaştırın.

4 Üzerlerine mısır, zeytin ve sosisleri dizip, kaşar peyniri serperek önceden ısıtılmış 190 derece fırında kaşarlar kızarana kadar pişirin. Sıcak servis yapın.









RENGARENK FIRIN TAVUK

3 kişilik

Malzemeler:

300 g cherry domates
2 havuç veya 5 bebek havuç
300 g bebek patates
3 haşlanmış tavuk göğsü
6 köy biberi
2 kırmızı soğan
2 kepçe tavuk suyu

Sosu için:

5 dal taze kekik
1 su bardağı zeytinyağı
1 misket limonu rendesi
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı toz kırmızıbiber
3 diş sarımsak

1 Sos için dövülmüş sarımsakları, zeytinyağını, rendelenmiş misket limon kabuğunu ve tüm baharatları bir kapta karıştırın. Sebze ve tavukların üzerine dökmek için kenarda bekletin.

2 Tavukları tencerede haşlayın ve piştikten sonra kenara alın. Suyunu süzmeyin. Büyük boy bir fırın kabının içerisine cherry domatesleri dikey biçimde yerleştirin.

3 Çapraz kesilmiş havuçları, cherry domateslerin yanına gelecek şekilde dizin. Bebek patatesleri büyüklüğüne göre ortadan 2'ye veya 4'e bölüp havuçların yanına dizin. Haşlanmış tavukları patateslerin yanına yerleştirin.

4 Köy biberlerinin çekirdeklerini çıkartıp uzunlamasına kesin ve tavukların yanına yerleştirin. Kırmızı soğanları 4'e ya da 6'ya kesin ve köy biberlerinin yanına dizin.

5 Hazırladığınız sosu fırın kabındaki sebze ve tavukların üzerine bir kaşık yardımıyla gezdirin. Önceden haşlanan tavuğun suyundan 2 kepçe borcama ekleyin. 190 derece fırında 40 dakika pişirin. Sıcak servis yapın.



FIRINDA YER ELMASI

4 kişilik
Malzemeler:
500 g yer elması
3 diş sarımsak
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 çay kaşığı kekik
1 çay kaşığı taze çekilmiş karabiber
2 çay kaşığı tuz

1 Yer elmalarını iyice yıkayıp kurulayın. Kabuklarını soymadan, büyüklüklerine bağlı olarak ortadan 2'ye ya da 3'e bölün.

2 Sarımsakların kabuklarını soyun ve ezin. Bir kasenin içinde zeytinyağı, sarımsak, kekik, karabiber ve tuzu karıştırın. Fırın tepsisine yağlı kağıt serin. Üzerine yer elmalarını aktarın.

3 Hazırladığınız sarımsaklı, baharatlı zeytinyağını yer elmalarının üzerinde gezdirin. Elinizle harmanlayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında yaklaşık 20-25 dakika kadar pişirin. Sıcak servis yapın.



BEYKOZ KEBABI

4 kişilik
Malzemeler:
3 kemiksiz tavuk but
4 orta boy patlıcan
1 orta boy soğan
1 çarliston biber
Tuz
Karabiber
Kızartmak için:
Yarım su bardağı sıvı yağ
Tavukları sotelemek için:
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Püre için:
2 orta boy patates
1 çay bardağı süt
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz
Sos için:
1 su bardağı su
1 yemek kaşığı salça
Üzeri için:
Kaşar peyniri rendesi

1 Patlıcanları alacalı soyun, çok derin olmayan çizik atın ve karınlarını açın. Kızdırdığınız sıvı yağda çevirerek kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektirin.

2 Soğanı yemeklik doğrayıp bir tavaya alın, zeytinyağını ekleyip pembeleşinceye kadar soteleyin. Biberi ince doğrayın ve soğanlara ilave edin. Tavuk but etlerini kuşbaşı doğrayıp soğanlara ekleyin. Ara sıra karıştırarak kavurmaya devam edin. Tuz ve karabiber ile tatlandırarak tavuk etleri yumuşayana kadar pişirin.

3 Patatesleri haşlayın ve ezin. Bir tavaya alıp üzerine süt ve tereyağını ekleyin, tavada karıştırarak sütü tamamen çektirin, tuzla tatlandırın. Kızarttığınız patlıcanları fırın tepsisine dizin. Sotelediğiniz tavukları patlıcanlara paylaştırın. Hazırladığınız püreyi tavukların üzerine paylaştırın ve kaşık yardımıyla düzeltin.

4 Üzerlerine rendelediğiniz kaşar peynirinden serpin. Son olarak su ve salçayı iyice karıştırın ve tepsiye dökün. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında patlıcanların üzeri kızarıncaya kadar fırınlayın. Sıcak servis yapın.



FIRINDA HAMSİLİ PİLAV

4 kişilik
Malzemeler:
1 kg hamsi
100 ml zeytinyağı
1 orta boy kuru soğan
25 g çam fıstığı
200 g pirinç
40 g kuş üzümü
400 ml sıcak su
1 tatlı kaşığı kuru nane
1/2 demet dereotu
1 yemek kaşığı mısır unu
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz

1 Pirinci ve saplarını ayıkladığınız kuş üzümlerini ayrı ayrı kaplarda sıcak suya koyun. Hamsileri temizleyip, kılçıklarını çıkarın. İyice yıkayıp, sularının süzülmesi için bir süzgeçte bekletin.

2 Bir tencerede zeytinyağını ısıtın ve yemeklik doğradığınız soğanı ekleyip ara ara karıştırarak soteleyin. Çam fıstıklarını ekleyip karıştırmaya devam ederek fıstıklar pembeleşinceye kadar yaklaşık 5 dakika daha kavurun.

3 Pirinci süzüp yıkayın ve tencereye alın. Tuz ve karabiber serpip karıştırın. Kuru nane ve süzdüğünüz kuş üzümlerini ekleyip karıştırın ve sıcak suyu ilave edin. Yeniden karıştırıp tencerenin kapağını kapatın. Ateşi kısıp, pirinçler suyu çekene kadar pişirin.

4 Pilav pişerken fırın kabını yağlayın, mısır ununun yarısını serpiştirin. Kabın dibini, derileri altta kalacak şekilde hamsilerle kaplayın.

5 Pilavı ocaktan alın ve kıyılmış dereotunu ekleyip karıştırın. Bekletmeden kapta bulunan hamsilerin üstüne yayıp, bir kaşık yardımıyla düzeltin. Kalan hamsileri, derileri üstte kalacak şekilde pilavın üstüne dizerek pilavı kaplayın. Hamsilerin üzerine kalan mısır ununu serpiştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, hamsilerin üzeri pembeleşene kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız hamsili pilavı, 5-10 dakika oda ısısında dinlendirdikten sonra dilimleyerek sıcak servis yapın.



TAVUKLU DALYAN KÖFTE

4 kişilik

Malzemeler:

300 g tavuk kıyması
1 orta boy soğan
1 diş sarımsak
1 su bardağı ufalanmış ekmek içi
1 yumurta
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı pul biber
1 çay kaşığı karabiber

İç harcı için:

1 orta boy patates
1 orta boy havuç
1 su bardağı bezelye

Sosu için:

1 büyük boy domates
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1 diş sarımsak
1/2 su bardağı su
1/2 çay kaşığı tuz

1 Soğanı rendeleyin ve suyunu sıkın. Sarımsağı ezin ve tüm köfte malzemelerini karıştırarak iyice yoğurun. İç harcınızı hazırlayana kadar buzdolabında dinlenmeye bırakın.

2 İç harcı için havuç ve patatesi küp küp doğrayın. Tüm malzemeleri haşlayarak sularını süzün. Dinlenen köfte harcını, hafifçe yağladığınız pişirme kağıdı üzerine dikdörtgen şeklinde yayın.

3 İç harcı köfte harcınızın ortasına yerleştirin. Köfte harcınızı pişirme kağıdı ile birlikte rulo şeklinde sarın. Köftenizi birleşme yeri altta kalacak şekilde kağıt üzerinde yuvarlayarak fırın kabına ya da kek kalıbına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında 40 dakika pişirin.

4 Sosu için domatesi rendeleyerek zeytinyağı ile kavurun. Sarımsağı ezerek ya da küçük küçük doğrayarak domateslere ekleyin. Domates ve sarımsak piştikten sonra suyu ve tuzu ekleyerek 2-3 dakika daha pişirin. Rulo halindeki köftenizi dilimledikten sonra üzerine domates sosu gezdirin ve sıcak olarak servis yapın.



FIRINDA KABAK DİZME

3-4 kişilik
Malzemeler:
3-4 kabak
3 orta boy soğan
3 orta boy domates
2 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
4 çorba kaşığı kaşar peyniri rendesi
Tuz
Karabiber
Kıymalı sos için:
200 g kıyma
2 yemek kaşığı sıvı yağ
1 soğan
1 yeşil tatlı biber
1 kapya biber
1 yemek kaşığı domates salçası
1 yemek kaşığı biber salçası
Pul biber
Karabiber
Tuz

1 Kıymalı sosu için yağsız tavaya kıymayı koyup, yağını salıp yeniden çekene kadar kavurun. Üzerine sıvı yağ ilave ederek, yemeklik doğradığınız soğanı ekleyip karıştırın. 2-3 dakika sonra biberleri doğrayarak ekleyin ve yumuşayana kadar kavurun. Baharatları ve tuzu ekleyip 1 dakika daha kavurduktan sonra ocaktan alın.

2 Kabakların kabuklarını alacalı olarak soyun ve daire şeklinde doğrayın. Domateslerin kabuklarını soymadan daire şeklinde ve soğanın kabuklarını soyup yine daire şeklinde doğrayın.

3 Fırın kabının en altına sosu dökün. Üzerine yatay şekilde bir sıra kabak, bir sıra domates ve bir sıra soğan olacak şekilde tüm sebzeleri fırın kabına dizin.

4 Sebzelerin üzerine tuz ile karabiber serpiştirin ve rendelenmiş sarımsakları da üzerine ilave edin. Son olarak zeytinyağını üzerinde hafifçe gezdirip, önceden ısıttığınız 200 derece fırında üzerleri sararana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Pişen sebzelerin üzerine kaşar peyniri rendesini serpiştirin. Kaşar peyniri eriyene kadar yeniden fırınlayın. Sıcak olarak servis yapın.



SEBZELİ MANTAR DOLMASI

4 kişilik
Malzemeler:
12 büyük boy mantar
1 dolmalık kırmızı biber
1 dolmalık sarı biber
1 dolmalık yeşil biber
3 yemek kaşığı zeytinyağı
2 diş sarımsak
5 kurutulmuş domates
1 çay bardağı ceviz içi
Tuz
Karabiber
1 yemek kaşığı tereyağı
Üzeri için:
Yarım su bardağı rendelenmiş kaşar peyniri

1 Biberleri küp doğrayıp zeytinyağında ezdiğiniz sarımsakla beraber hafif soteleyin. İnce kıydığınız kurutulmuş domatesleri ve ceviz içini ekleyin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp karıştırın. Mantarları sap kısımlarından ayırıp yıkayın ve kurulayın.

2 Ortalarına sebzeli harçtan doldurun. Yağlı kağıt serili fırın kabına dizin. Üzerlerine tereyağını paylaştırın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirin. Fırından çıkarmaya yakın üzerlerine kaşar peynirlerini serpin. Kaşar peyniri eriyip kızarınca fırından çıkarıp sıcak servis yapın.



FİHRİST



YAYINCI
Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş.

TARİFLER VE YAPIM
Lezzet MutfakStudio

YAYIN YÖNETMENİ
VECİHE SÖZERİ
FOTOĞRAFLAR
SEZER ALÇINKAYA
TASARIM
OYA PAKER

BASKI
Bilnet Matbaacılık ve
Yayıncılık A.Ş.
Dudullu Org. San. Bölgesi 1. Cad.
No: 16 Ümraniye-İST
T. 0216 444 44 03
F. 0216 365 99 07-08
www.bilnet.net.tr

MART 2018









FIRINDAN YENİ ÇIKAN 40 TARİF

Balık, et, sebze, makarna... Hepsi leziz, hepsi farklı, her biri Lezzet Mutfak Stüdyosu'nda denenmiş, garantili 40 fırın yemeğini bu ay sizin için hazırladık. Her gün mutfakta yanınızda olacak, size enfes tatlar sunacak önerilerimiz ile sofralarınız ziyafete dönüşecek. Vejetaryen tarttan hardallı kuzu sırta, tarhun soslu levrek balığından sebzeli mantar dolmasına kadar tüm tariflerimiz sizin için, afiyet olsun.

Lezzet
MART 2018 / 256

mutfak atölyesi